



30º Desafio das Merendeiras

Aproveitamento integral dos alimentos, a melhor escolha!

CIDADE DE
CAMPO VERDE



SECRETARIA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

CIDADE
EMPREENDEDORA
E SUSTENTÁVEL



SEBRAE



30º Desafio das Merendeiras

Aproveitamento integral dos alimentos, a melhor escolha!



Administração Municipal:

Prefeito: Alexandre Lopes
Vice – Prefeita: Edna Queiroz
Simoni Pereira Borges – Sec. de Educação
Arlete Fassícolo – Sec. de Fazenda
Claudilei de Oliveira Borges – Sec. de Administração e Recursos Humanos
Edna Queiroz – Sec. de Saúde
Fabiano Teruel – Sec. de Obras
Flávia Cristina Leão de Moraes – Sec. de Planejamento
Flávio Gesser Matei – Sec. de Agricultura, Regularização Fundiária, Habitação e Meio Ambiente
Henrique Cesar de Arruda Soares – Sec. de Desenvolvimento Econômico
Izaurides Késia da Costa Massari Siqueira – Sec. de Cultura, Lazer e Esporte
Ronan Freire – Sec. de Finanças
Rosilei P. Borges de Oliveira – Sec. de Assistência Social
Viviane Bernardino Ferreira – Sec. de Segurança Pública

Equipe de Apoio:

Colaboradoras do Centro Edu. Paulo Freire
Cleidiane de Fátima P. de Lima
Ginalva Severino dos Santos
Josilene Maria dos Santos
Juraci Ribeiro da Gama
Maria Júlia Sousa Lima Xavier
Santelina da Silva Lima

Manipuladoras de Alimentos:

Ana Maria de Moraes
Divina Maria Pereira
Luciene Apolônio da Silva
Micaeli Borges
Narieli Silva Costa
Taiza Domiciano dos Santos

Edição 2021 - Prefeitura Municipal de Campo Verde/MT Praça dos Três Poderes, 3 – Centro

Nutricionistas:

Elizandra Dal’Maso
Laryssa Paini Ferreira
Leticia da Silva Nunes
Liliane Citeli Cherubim

Colaboradores da Cozinha Piloto:

Adagiza de Souza Campos
Dilma Leite da Cunha
Euricleia L. R. da Gama Santos
Hélia Gonçalves de Carvalho
Liane Custódio Anhaia
Loeni Marcos
Luciano dos Santos Muniz
Márcia da Silva
Maria Elizabete Izidro
Marilene Ribeiro Gama
Marília Regina Carvalho da Silva
Robson Rei de Castro Moreira da Silva
Uilma Silva Costa
Vera Lúcia G. Rocha

Equipe do SEBRAE:

Sandro Rossi de Carvalho
José Tavares de Araujo
Mayra Piovesan Ribeiro Marques

Consultores Técnicos:

Luis Cesar Pivovar – Capital Consultoria e Treinamentos

APRESENTAÇÃO

Cuidar da alimentação escolar é uma política prioritária da atual gestão, por isso somos extremamente gratos ao trabalho da equipe da alimentação escolar do Município, e parabenizamos pela realização do 3º Desafio das Merendeiras como ação de valorização dos profissionais da merenda escolar e da agricultura familiar, unindo-se para garantir qualidade e inovação na alimentação escolar de nossas crianças.

Círculo virtuoso

Ação do Programa Cidade Empreendedora e Sustentável, desenvolvido pela administração do município de Campo Verde em parceria com o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Mato Grosso (SEBRAE/MT), a ação é uma iniciativa para valorizar as profissionais que desempenham um trabalho da maior importância.

Criado como uma estratégia de valorização das merendeiras no município por meio da formação de práticas alimentares saudáveis que valorizem os produtos naturais ou minimamente processados no, o Desafio das Merendeiras também promove o empreendedorismo no campo e para os pequenos produtores rurais da agricultura familiar com a inclusão de seus produtos na alimentação escolar, fazendo girar a roda da economia local de forma eficiente e sustentável.



Alexandre Lopes
Prefeito Municipal



José Guilherme
Superintendente do
SEBRAE/MT



Secretária de Educação

O 3º Desafio das Merendeiras demarca um novo ciclo para a alimentação escolar em Campo Verde, enfatizando mais envolvimento da agricultura familiar, das gestões escolares, das políticas públicas, visando assegurar inovação e qualidade.

Gratidão ao SEBRAE, equipe da merenda escolar, nutricionistas e toda equipe da SME.

Simoni Pereira Borges



Secretário de Desenvolvimento Econômico

Com muita satisfação realizamos o 3º Desafio das Merendeiras obtendo êxito e consolidando o projeto. Nesta edição as participantes nos surpreenderam com uma mesa de café da manhã que foi servida antes do desafio e que contou com geléia, bolo e cocada tudo feito com engenharia de alimentos aproveitando-os integralmente, demonstrando mesmo antes do desafio que o espírito de equipe e o foco no tema já estava assimilado, mas ainda evidenciando o valor de cada participante no Desafio independente de ser finalista.

Quando falamos de Desenvolvimento Econômico trabalhamos iniciativas como integração quando trazemos a agricultura familiar e seus produtos, inovação quando valorizamos a criatividade das manipuladoras de alimentos e sustentabilidade quando despertamos nos profissionais e nas crianças valores como o aproveitamento integral de alimentos, tudo isso foi planejado entre as Secretarias de Educação, Agricultura e Desenvolvimento Econômico,

saliento também que a participação de Campo Verde no programa Cidade Empreendedora e Sustentável tem levado essa iniciativa pioneira a ser implementada em outros municípios com o apoio do SEBRAE.

Enfim o 3º Desafio das Merendeiras consolida o projeto e demonstra a vanguarda de Campo Verde que agora vai levar sua representante ao Desafio Estadual.”

Henrique César de Arruda Soares

Aproveitando Integralmente os Alimentos

Este ano o Desafio das Merendeiras teve um sabor ainda mais especial pois tivemos maior engajamento da comunidade escolar, além da participação da sociedade civil nas duas etapas do evento. Foi um ano desafiador para todos nós, mas no final, fechamos com chave de ouro com um dia lindo de valorização das meninas que trabalham com amor incansável no preparo das refeições dos nossos mais de cinco mil alunos.

O Desafio também é uma maneira de ampliarmos a participação das merendeiras na elaboração do cardápio oferecido na escola, já que as receitas vencedoras são inseridas na rotina da alimentação escolar do município e isto torna-se motivo de orgulho para elas e alegria para nós, pois assim estamos sempre renovando o nosso cardápio, que é uma ferramenta importante de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar.



Elizandra Dal'Maso

Mesmo diante das dificuldades geradas pela pandemia as ações da equipe de nutrição continuaram, e finalizamos com a maior de todas “o 3º Desafio das Merendeiras”, um evento importantíssimo que valoriza os profissionais que fazem parte da alimentação escolar e que muitas vezes ficam nos “bastidores” mas são peças fundamentais no ambiente escolar, afinal um aluno bem alimentado aprende muito mais. Na 3ª edição do Desafio das Merendeiras o tema foi especial, pois muitas famílias passaram ou ainda passam por dificuldades financeiras e quando aproveitamos o alimento em sua totalidade, além de refeições mais nutritivas, diminuimos o desperdício, reduzimos a produção do lixo e de quebra reduzimos gastos financeiros. Que possamos sempre inovar as refeições dos alunos para que eles cresçam com mais saúde.



Laryssa Paini

3º Desafio das Merendeiras de Campo Verde/MT

O Desafio das Merendeiras é uma ação do Projeto Cidade Empreendedora e Sustentável desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação do município de Campo Verde/MT em parceria com o SEBRAE/MT. O evento foi realizado em duas etapas, a primeira para escolher as receitas inscritas e a segunda para realizar a cocção (preparação) dos alimentos.

Criado como uma estratégia de valorização das manipuladoras de alimentos do município o Desafio também promove e inclusão de produtos da agricultura familiar na alimentação escolar e estimula a criatividade das merendeiras.

De participação exclusiva das manipuladoras de alimentos da rede municipal de educação, o Desafio demonstrou a importância das merendeiras na educação dos alunos, por meio da formação de práticas alimentares saudáveis que valorizem os produtos naturais ou minimamente processados.

Suas preparações foram voltadas para o uso de gêneros alimentícios produzidos pelos agricultores locais, e as merendeiras que alcançaram os melhores resultados, nas avaliações dos jurados, foram premiadas com determinadas quantias em dinheiro: R\$ 1.000,00 para a primeira colocada, R\$ 500,00 para a segunda e R\$ 300,00 para a terceira. Além da premiação em dinheiro, foram distribuídos prêmios para todas as participantes e troféus.

A escola que a merendeira vencedora do Desafio representava, foi agraciada com um troféu, e o nome da preparação vencedora será adotado no cardápio escolar da rede municipal de educação.

Em Campo Verde, o evento ocorreu no Centro Educacional Paulo Freire e contou com a presença de diversas autoridades locais e de outros municípios, dos diretores e das comunidades escolares.

Todo o resultado do evento, ficará marcado nas lembranças de cada participante e ecoará por gerações.

A alimentação escolar faz parte da nossa rotina diária, todos os dias a equipe de nutrição trabalha para atender da melhor maneira possível os alunos das escolas municipais de Campo Verde. O Desafio das Merendeiras é uma forma de celebrar as pessoas que se dedicam com a gente ajudando a colocar em prática a busca por uma alimentação adequada e saudável, que atenda as necessidades nutricionais e ajude os alunos a formar novos hábitos alimentares, compreendendo a importância dos alimentos para a saúde.



Leticia Nunes

Aos poucos retornamos as aulas presenciais conseguindo atender 100% dos alunos e com o compromisso de atender as necessidades nutricionais com uma merenda de qualidade, podendo assim, concluir o ano letivo com sucesso! Agradeço aos funcionários da Cozinha Piloto que com amor, carinho e dedicação fizeram com que fosse possível alcançar os objetivos planejados.



Liliane Citeli

Claudia Regina
Casali Pinto
Diretora Escolar



Nossas Artistas! As Desafiantes...



Nome: Ana Maria de Moraes
Local de Trabalho: Escola Municipal José Garbugio
Tempo de Profissão: 10 anos e 6 meses
Frase: "Cozinhar é traduzir todos os sentimentos bons em uma arte indecifrável porém saborosa".



Nome: Divina Maria Pereira
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 15 anos e 8 meses
Frase: "Cozinhar não é trabalho é paixão".



Nome: Luciene Apolonio da Silva
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 5 anos e 5 meses
Frase: "Cozinhar é retirar do coração os temperos mais doces para adoçar o paladar do outro".

Nossas Artistas! As Desafiantes...



Nome: Micaeli Borges
Local de Trabalho: Escola Municipal Monteiro Lobato
Tempo de Profissão: 2 anos e 6 meses
Frase: "Cozinhar é um gesto delicado que mistura cores, sabores, aromas e texturas, que deixará o paladar de alguém sempre especial, por isso eu AMO cozinhar".



Nome: Narieli Silva Costa
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 5 anos
Frase: "Acordar, trabalhar e dormir respirando gastronomia é o que me inspira e transforma meus pratos em realidade".



Nome: Taiza Domiciano dos Santos
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 4 anos
Frase: "Cozinhar é um modo de amar os outros".

O Encontro da Agricultura Familiar com a Alimentação Escolar



A Agricultura familiar representa para o município de Campo Verde uma economia sustentável e promissora. Atualmente temos aproximadamente 1.500 famílias que dependem dessa atividade como forma de subsistência. Para fortalecer essa atividade desenvolvemos políticas públicas e com maquinários e assistência técnica

para cada vez mais aprimorar essa produção. Em parceria com as Secretarias de Educação e Desenvolvimento Econômico desenvolvemos projetos cada vez mais robustos para estimularmos o consumo dos alimentos da Agricultura Familiar no nosso município.



Flávio Matei Secretário de Agricultura

Cozidão de Costela com Legumes



Ingredientes:

- 100g abóbora madura
- 5 dentes alho
- 3 xícaras de arroz
- 3 colher (sopa) azeite
- 150g batata doce
- 200g batata inglesa
- 1 cebola
- 200g cenoura
- 100g chuchu
- 700g costela bovina
- 100g mandioca
- 1 pimentão verde
- 50g talos de couve
- 2 tomates
- água Q.B
- cheiro-verde Q.B
- Sal Q.B

Modo de Preparo:

Cozidão: Descascar, picar os legumes e reservar. Temperar a costela com alho e sal, adicionar em uma panela quente com um fio de azeite e saltear a carne. Adicionar água e cozinhar a carne até que fique macia. Após a costela cozida, adicionar a cebola, o tomate, a mandioca e a cenoura, deixe cozinhar por alguns minutos e acrescentar os demais ingredientes. Quando todos os legumes estiverem cozidos, desligar o fogo e acrescentar o cheiro verde.

Arroz: Dourar o alho em azeite, acrescentar o arroz e refogar, cobrir com água e temperar com sal. Cozinhar em fogo baixo até secar a água.



Feijoada de Feijão Carioca com Legumes e Carne Suína / Bolo de Banana e Maçã



Ingredientes Feijoada de feijao carioca com legumes e carne:

- 1 abobrinha verde
- 1 alho
- 200g arroz
- 1 batata inglesa
- 200g brócolis
- 400g carne suína
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 chuchu
- 1 colher (sopa) colorau
- 500g feijão carioca
- 2 limão
- 1 xícara óleo de soja
- 1 pimentão
- 100g vagem
- Água Q.B
- Cheiro-verde Q.B
- Sal Q.B

Ingredientes Bolo de banana e maçã:

- 1 xícara de aveia
- 2 banana nanica
- 1 colher (sopa) canela em pó

- Canela em pó - Q.B (para decorar)
- 1 xícara farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento químico
- 4 maçã
- ½ xícara óleo de soja
- 3 ovos
- 1 xícara uvas passas

Modo de Preparo:

Feijoada: Cozinhar o feijão com água e colorau por aproximadamente meia hora ou até que fique macio. Fritar a carne de porco previamente temperada com sal, limão e alho. Adicionar a carne frita ao feijão e cozinhar mais uns minutos. Acrescentar aos poucos o restante dos ingredientes e cozinhar até que estejam macios. Corrigir o tempero e finalizar com o cheiro verde.

Bolo: Bater os ovos, o óleo, a canela, a farinha de trigo e o fermento, acrescentar a maçã picada, a banana picada, as uvas passas e a aveia, mexendo com uma colher. Adicionar a massa em uma forma untada e levar para assar em forno médio.

Carne Suína Colorida com Legumes / Abacaxi Gelado com Raspas de Limão

Ingredientes:

- 1 abacaxi maduro
- 1 abobrinha verde
- 1 cabeça de alho
- 1 copo americano Arroz
- 1 Batata inglesa
- 200g brócolis
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 chuchu
- 200g couve-flor
- 2 limão
- 50ml óleo de soja
- 300g pernil suíno em cubos
- 1 pimentão
- 1 tomate
- Água Q.B
- Cheiro-verde Q.B
- Sal Q.B

Modo de Preparo:

Carne: Temperar a carne suína com sal, limão e alho e fritá-la em uma panela com óleo. Retirar o excesso de óleo, acrescentar a cebola picada para dourar bem. Em seguida, acrescentar os outros legumes e adicionar água para cozinhá-los. Finalizar com o cheiro verde.

Abacaxi: Descascar o abacaxi, cortar em rodela finas e levar ao congelador. Com ajuda de um ralinho fino, raspar a casca de um limão e jogar por cima do abacaxi gelado. Servir em seguida.



Risoto de Casca de Abóbora, Carne Moída e Cheiro Verde / Chips de Casca de Batata



Ingredientes:

- 3 xícaras arroz cozido
- 200g carne moída
- Casca de abóbora
- Casca de batata inglesa
- 1 cebola
- 400g creme de leite
- 300ml óleo de soja
- 1 pimentão verde
- 200g queijo muçarela
- Água Q.B
- Cheiro verde Q.B
- Sal Q.B

Modo de Preparo:

Risoto: Adicionar em uma panela o óleo de soja, refogar a cebola e acrescentar a carne moída, deixe refogar até que esteja dourada, adicionar a casca de abóbora ralada, refogar, acrescentar a água e deixar cozinhar de 10 a 15 minutos. Acrescentar o pimentão e refogar bem. Aos poucos colocar o arroz já cozido, alternando com o creme de leite e o queijo muçarela. Por último, ajustar o sal e acrescentar o cheiro verde a gosto.

Chips: Dispor em uma panela grossa a quantidade suficiente de óleo e levar ao fogo, adicionar as cascas de batata já higienizadas no óleo quente e fritar até que fiquem douradas, acrescentar o cheiro verde antes de servir.

Feijoada Vegetariana / Brigadeiro de Banana

Ingredientes:

- 1 abobrinha verde
- 1 cabeça alho
- 1 beterraba
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 cheiro verde
- 1 chuchu
- 1 couve manteiga
- ½ kg farinha de mandioca
- ½ kg feijão preto
- Sal Q.B
- Banana nanica - 1kg
- Chocolate 50% - Q.B

Modo de Preparo:

Feijoada: Cozinhar o feijão juntamente com a cenoura e a beterraba, enquanto isso, reservar o chuchu e a abobrinha pois requerem menos tempo de cocção. Após o feijão quase cozido, refogar o alho e a cebola, colocar o resto dos legumes e cozinhar mais um pouco até atingir o ponto ideal, por último acrescentar o cheiro verde.

Brigadeiro: Bater a banana no liquidificador, depois colocar na panela juntamente com o cacau e levar ao fogo até obter ponto de brigadeiro.



Torta de Legumes com Talos / Suco de Abacaxi com a Casca e Hortelã



Ingredientes:

- 1 abobrinha verde
- 1 cabeça de alho
- 200g brócolis
- ½ kg carne moída
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 maço cheiro verde
- 1 maço couve manteiga
- 200g couve-flor
- ½ kg farinha de trigo
- 200ml leite
- 1 limão
- 200ml óleo de soja
- 2 ovos
- 1 pimentão verde
- 300g queijo muçarela
- 2 tomates
- Sal Q.B
- 1 abacaxi
- 1 maço hortelã

Modo de Preparo:

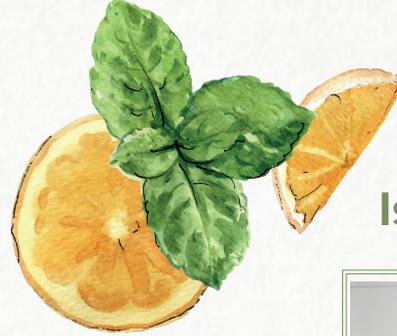
Torta: Lavar e picar todos os legumes em cubos. Em uma panela acrescentar o óleo e dourar a cebola e o alho, em seguida acrescentar a carne moída, refogar e adicionar os legumes previamente picados, adicionar o sal, abafar a panela e reservar. Adicionar no liquidificador os ovos, o leite e o óleo, bater por aproximadamente 2 minutos, desligar o liquidificador, acrescentar a muçarela e o trigo aos poucos até ficar uma massa homogênea, juntar o fermento e o refogado de carne com os legumes e misturar bem. Colocar em uma assadeira untada, levar ao forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 30', ou até dourar. Desenformar e servir em seguida.

Suco: Picar o abacaxi com a casca, previamente higienizado, colocar no liquidificador junto com hortelã e água gelada, coar e servir com gelo.

Nada se Perde, Tudo se Cozinha!



Foi Lindo! Ficarรก Mercado em Nossas Histórias



Isso é Arte!



Ana Maria de Moraes
Cozido de costela com legumes
Acompanhamento: Arroz branco



Divina Maria Pereira
Feijoada de feijão carioca com legumes e carne suína / Bolo de banana e maçã
Acompanhamento: Arroz branco



Luciene Apolonio da Silva
Carne suína colorida com legumes / Abacaxi gelado com raspas de limão
Acompanhamento: Arroz branco



Micaeli Borges
Risoto de casca de abóbora, carne moída e cheiro verde / Chips de casca de batata



Narieli Silva Costa
Feijoada vegetariana / Brigadeiro de banana
Acompanhamento: Farofa de couve com cebola caramelizada



Taiza Domiciano dos Santos
Torta de legumes com talos / Suco de abacaxi com a casca e hortelã



OS JURADOS! Credibilidade para Julgar



Nome: Marcelo Cotrin

Local de Trabalho: Chef de Cozinha

Frase: "Foi incrível, gostei muito de estar lá, de vivenciar ali, tudo aquilo! Parabéns para todos, por toda a organização, por tudo o que fizeram pelas pessoas que transformam vidas!".



Nome: Júlio Prior

Local de Trabalho: SEBRAE/MT

Frase: "Meu sentimento de participar do desafio das merendeiras em Campo Verde, é poder fazer parte da história de uma nova educação. Uma educação que cuida do ciclo do aluno, do professor e principalmente com esta ação das merendeiras. Parabéns à todos!".



Nome: Artur Barros

Local de Trabalho: SEDUC

Frase: "Quem trabalha na área da educação sabe que a merenda é uma história de amor à vida. Muito feliz em participar desse evento que para mim engrandeceu ainda mais a importância dessas dedicadas profissionais! Em nome da SEDUC agradeço a imensa oportunidade e aguardamos os próximos desafios".



Nome: Eduardo Ferreira

Local de Trabalho: Secretário de Educação de Canarana

Frase: "O desafio das merendeiras que ocorreu em Campo Verde é um marco na construção colaborativa da educação alimentar. Ações como essa possibilitam a divulgação da importância da alimentação saudável ao longo de toda a vida. Precisamos iniciar, desde os primeiros anos, o incentivo à alimentação saudável e, nesse sentido, a escola é um espaço que potencializa a implementação."



Nome: Paulo Madson

Local de Trabalho: Secretário de Educação de Santa Rita do Trivelato

Frase: "Participar do desafio das merendeiras foi para mim um momento de aprendizado em reconhecer não com palavras, mas com atitudes os profissionais que alicerçam a estrutura educacional com dedicação e amor pelo que faz. Parabéns a todos os envolvidos nesse maravilhoso evento em prol da valorização dos profissionais que constitui a rede de relações educacionais. Obrigado pela rica oportunidade serei eternamente grato por esse dia especial".

Premiação. Temperando com Vitória!



1º LUGAR:
Narieli Silva Costa

Feijoada vegetariana / Brigadeiro de banana
Acompanhamento: Farofa de couve com
cebola caramelizada

2º LUGAR:
Taiza Domiciano dos Santos

Torta de legumes com talos / Suco de abacaxi
com a casca e hortelã



3º LUGAR:
Luciene Apolonio da Silva

Carne suína colorida com legumes / Abacaxi
gelado com raspas de limão
Acompanhamento: Arroz branco

Regulamento

3º DESAFIO DAS MERENDEIRAS 2021

Campo Verde

O presente tem como objetivo apresentar o regulamento do 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde, promovido pela Prefeitura Municipal de Campo Verde denominado individualmente ORGANIZADOR, situada em Praça dos Três poderes, 3- Centro, Campo Verde.

CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS DO DESAFIO

O presente Desafio visa promover o talento, a cultura, a criatividade e incentivar os (as) manipuladores (as) de alimentos das escolas da rede pública de ensino municipal, localizados no município de Campo Verde, denominados (as) como participantes, a ter suas preparações culinárias desafiadas a inovar nas formas de uso, envolvendo a culinária regional e priorizando os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local.

O Desafio tem caráter exclusivamente cultural e recreativo, não estando sujeito, de forma alguma, a qualquer espécie de álea ou sorte, nos termos do artigo 3º, inciso II, da Lei nº 5.768/71, bem como do artigo 30 do Decreto nº 70.951/72. A participação neste Desafio é voluntária, mediante processo de inscrição que será realizado de 01 a 20/10/2021, no horário das 07 às 11 e 13 às 17 horas.

O Regulamento estará disponível juntamente com a ficha de inscrição na Secretaria Municipal de Educação (SME), localizada na Rua Teresina, nº 205 - Centro, no Município de Campo Verde. Poderá ser disponibilizado eletronicamente para os interessados, desde que solicitado, via e-mail, para o endereço nutrissmeccv@gmail.com, com o título - Regulamento e ficha de inscrição. No ato da inscrição o manipulador deverá estar ciente do regulamento e entregar na SME (ou enviar para o endereço eletrônico disponibilizado) a ficha de inscrição juntamente com a receita que utilizará para concorrer ao desafio, devendo a mesma estar digitada ou escrita manualmente com letra legível. A participação no 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde/MT implica ao participante a sua total e inequívoca ciência e concordância com todas as regras contidas neste regulamento, implicando na leitura e compreensão, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele.

A realização do presente Desafio é de inteira responsabilidade do ORGANIZADOR.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

Pode participar do Desafio os Manipuladores de Alimentos da Rede Pública Municipal localizada no município de Campo Verde, habilitados à prática de todos os atos da vida civil, nos termos do artigo 5º do Código Civil Brasileiro, a partir de 18 anos, sem limitação de idade.

Ficam impedidos de participar deste Desafio todas as pessoas diretamente envolvidas neste Concurso, bem como seus cônjuges e parentes até primeiro grau, além de todas as outras pessoas que não sejam manipuladoras de alimentos da rede pública de ensino municipal localizada no Município de Campo Verde, sob pena de desclassificação.

3. DA INSCRIÇÃO NO DESAFIO

Poderão se inscrever todos os manipuladores (as) de alimentos que comprovadamente seja funcionário (efetivo, contratado ou terceirizado) da prefeitura e esteja exercendo as atividades de manipulador de alimentos de creches ou escolas da rede municipal de ensino.

O manipulador deverá preencher a ficha de inscrição, disponibilizada no Anexo I desse Regulamento e encami-

nar para o e-mail nutrissmeccv@gmail.com ou entregar pessoalmente ou por representante portando documento original com foto na Secretaria Municipal de Educação no período de 07h do dia 01/10/2021 até às 17h do dia 20/10/2021. O início das inscrições será às 07h do dia 01 de outubro de 2021. Não serão aceitas as inscrições enviadas por e-mail que antecederem a data e horário estipulados. A inscrição não garante a participação do manipulador no 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde/MT.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO DESAFIO

Do total de inscrições que atendam o presente regulamento, serão disponibilizadas 06 vagas no primeiro processo de eliminação, que se dará com a escolha das 06 melhores receitas, levando em consideração os critérios de criatividade, originalidade, utilização de produtos da agricultura familiar e aproveitamento integral dos alimentos; a seleção será feita pela equipe técnica de nutricionistas da SME, um diretor, um professor, um pai de aluno e um representante da sociedade. É vedada a inscrição de mais de uma receita por participante, havendo o envio de duas ou mais inscrições pelo mesmo candidato, este será desclassificado.

5. MECANISMO DO DESAFIO

Todos participantes que forem realizar as inscrições presencialmente ou via e-mail receberão as regras e a ficha de inscrição e deverão proceder da seguinte maneira:

• Ler atentamente as regras; Preencher a ficha de inscrição; Entregar a ficha de inscrição juntamente com a receita na SME nos dias e horários determinados, ou enviar via e-mail para o endereço eletrônico nutrissmeccv@gmail.com com o título do e-mail - INSCRIÇÃO DESAFIO DAS MERENDEIRAS.

5.1 Dos Produtos e Receitas

A fonte proteica para elaboração da receita deste desafio poderá ser frango (peito, coxa e sobre coxa), carne suína ou carne bovina. Se a preparação for doce e o participante NÃO utilizar AÇÚCAR na receita receberá um bônus na pontuação final. Cada participante poderá compor um prato com no máximo 02 (duas) preparações. Produtos da Agricultura Familiar É obrigatória na preparação da receita a utilização de, no mínimo, 03 (três) itens da Agricultura Familiar, sendo os seguintes itens disponíveis:

- Abobrinha verde; Batata doce; Beterraba; Cenoura; Cheiro verde; Chuchu; Couve manteiga; Farinha de mandioca; Feijão carioca; Goma de mandioca, mistura semipronta; Polvilho azedo; Polvilho doce tipo 1; Repolho verde; Tomate maduro.

Produtos proibidos

Fica proibido o uso, nas receitas participantes deste desafio, dos seguintes produtos alimentícios ultra processados:

- Embutidos (salsichas, linguiças, salames, mortadela, hambúrguer, steak);
- Bacon e defumados; Alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto); Preparações semi prontas ou prontas para o consumo; Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição; Qualquer produto alimentício com mais de 03 (três) ingredientes em sua composição.

6. DA DATA DO DESAFIO

O 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde/MT será realizado em duas fases eliminatórias, conforme programação abaixo:

Fase I: Seleção das 06 (seis) melhores receitas que atendam os critérios de avaliação. A escolha será realizada pela equipe técnica da SME, um diretor, um professor, um pai de aluno e um representante da sociedade. A divulgação das participantes selecionadas acontecerá no dia 09/11/2021 a partir das 8h na SME. Também será divulgado via e-mail para as escolas da rede municipal de ensino.

Fase II: Final prática com o preparo das 06 (seis) melhores receitas, dia 27/11/2021 a partir das 08h no Centro Educacional Paulo Freire, situado na Av. Airton Senna, 1201 - Jardim Campo Verde, Campo Verde - MT, 78840-000.

Nesta fase, serão classificadas as 03 (três) receitas com a maior pontuação, sendo tal resultado obtido a partir da classificação da maior para a menor pontuação.

Horário de preparação dos pratos: 08h às 09h30

Horário da premiação: 11h Na Fase II - final prática - os participantes deverão servir as receitas prontas, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 05 (cinco) pessoas, acondicionada em um prato disponibilizado pelo ORGANIZADOR, bem como os utensílios necessários para realizar o "empratamento criativo" perante a banca avaliadora. Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão premiados os candidatos que obtiveram maior pontuação. Os participantes deverão preparar o prato no prazo de 01h30', tempo este considerado desde o preparo até a montagem do prato e apresentação à Comissão de Avaliação. A comissão avaliadora escolherá os 03 (três) melhores pratos, que serão classificados em 1º, 2º e 3º lugar, conforme pontuação obtida pelo participante, do maior para o menor, respectivamente, nos termos dos critérios de avaliação.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Na fase I as receitas serão avaliadas segundo critérios de análise técnica das 04 (quatro) nutricionistas da SME, um diretor, um professor, um presidente de associação de pais e mestres e um representante da sociedade. Será realizada avaliação das propriedades nutricionais das receitas e a aplicabilidade das mesmas no cardápio da alimentação escolar municipal, além da pontuação atribuída decorrente da quantidade de alimentos da agricultura familiar utilizada nos pratos, conforme tabela abaixo:

Quantidade de Itens da Agricultura	Pontos Extra
03 itens da agricultura familiar	Obrigatório
05 itens	0,25
08 itens	0,50
10 itens	0,75
12 itens	1,00
Acima de 12 itens	1,5

Na fase II a análise das receitas será realizada pela Comissão Julgadora, e tem por objetivo verificar o atendimento aos requisitos já estipulados neste regulamento, e também a criatividade na elaboração do prato, a análise sensorial, estética do empratamento, boas práticas de higiene dos manipuladores, dentre outros itens de julgamento pertinentes ao modelo de competição. A pontuação dos pratos poderá totalizar até 100 pontos por jurado. A nota final do participante será obtida pela média aritmética dos cinco jurados (A+B+C+D+E/5). Os avaliadores farão a pontuação individual e confidencial de cada participante da fase II, com o preenchimento do Formulário de Pontuação.

Finalizadas as avaliações, será feita a classificação dos participantes, da maior para a menor pontuação. Havendo empate na pontuação será realizado o desempate levando em consideração a pontuação na ordem dos itens de "critério de avaliação" da ficha de avaliação que será disponibilizada a cada membro da comissão julgadora, sendo o item 1 na ficha o primeiro critério. No caso de a situação ainda encontrar-se empatada, será vencedor (a) o participante que tiver a maior idade (data de nascimento).

Durante a realização da prova, os participantes deverão obrigatoriamente usar calça, sapato fechado, blusa ou camisa inteiramente branca, avental branco e seguir todas as recomendações de higiene para manipuladores de alimentos. Os participantes não poderão usar aparelhos eletrônicos, celulares, tablets, computadores, máquinas fotográficas, calculadoras, entre outros, anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e acessórios de qualquer espécie, exceto óculos de grau.

8. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO

Os participantes classificados em 1º, 2º, 3º receberão premiação em dinheiro, 4º, 5º e 6º receberão brindes e todos os participantes classificados receberão certificado de participação. Os participantes (manipuladores de alimentos) classificados em 1º, 2º e 3º receberão premiação em dinheiro, sendo o valor revelado somente no final da edição.

9. PUBLICAÇÃO DO DESAFIO

O desenvolvimento do Desafio será veiculado nos mesmos meios de comunicação utilizados para divulgação do evento.

10. DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

O Organizador do 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde/MT para uso coletivo disponibilizará fogões e forno a gás, de uso coletivo para todas as participantes. Cada participante poderá utilizar até 03 (três) trempas (bocas) simultaneamente. Além de mesas ou bancas para apoio, toucas descartáveis. Também será disponibilizado o prato a ser apresentado à comissão de julgamento do 3º Desafio das Merendeiras - 2021 - Campo Verde. Os outros utensílios, tais como: painéis comuns, de pressão, vasilhas para higienização, facas de corte, tábua de corte entre outros, necessários para a preparação do prato DEVERÃO ser levados pelo participante, levando em consideração seu uso individual. Os utensílios necessários para o preparo são de EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DO PARTICIPANTE, não sendo a organização do evento obrigada a fornecer tais instrumentos.



"Não há palavras para explicar o que acontece em um evento como esse. O Desafio das Merendeiras, o maior encontro de valorização das manipuladoras de alimentos do município é simplesmente para se viver! Depois de algumas semanas do evento, a ficha ainda não caiu. Me perguntou: Isso aconteceu mesmo? Luis Cesar Pivovar -

**Consultor Especialista em Gestão Pública
E seu MUNICÍPIO, está pronto para viver essa
EMOÇÃO?**



SECRETARIA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

